

Kuchen Backen Rezepte

Bananen Schoko Kuchen

Anzahl: 1 keine Angabe vorh.

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Advent, Weihnachten

500 g	Kokosfett	2	Essl. Pulverkaffee
4	Eier	12	Essl. Kakao
10	Essl. Zucker	4	Bananen
4	Pck. Vanillezucker	400 g	Butterkekse
12	Essl. Milch		

Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch, Pulverkaffee und Kakao verrühren.

Das Kokosfett esslöffelweise unter die Creme rühren.

Eine Kastenkuchenform mit Backpapier auslegen und mit etwas Schokoladen Masse ausgießen. Bananen schälen und in Stücke schneiden.

Abwechselnd mit Butterkekse in die Form schichten. Mit einer Schokoladenschicht abschließen.

Den Kuchen über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Dann aus der Form stürzen und das Papier abziehen.

Dieses Rezept hat sehr viel Ähnlichkeit mit dem Schwarzen Peter oder kalter Hund.